

ОРГАНИЗОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Тема: КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ?

(старшая группа)

Виды детской деятельности: коммуникативная, чтение художественной литературы, двигательная, игровая.

Цели: знакомство с процессом производства хлеба, формирование представления о том, почему хлеб нужно беречь.

Задачи: формировать бережное отношение к продуктам человеческого труда, убеждения: прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много разных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий; развивать любознательность, желание научиться выполнять трудовые операции, мелкую мускулатуру рук и логическое мышление.

Организация детей: свободная.

Виды деятельности: развитие речи, формирование экологических представлений, познавательная.

Содержание организованной деятельности

1. Беседа.

- Ребята, кто знает, как хлеб приходит на наш стол? Откуда он берется? *(Ответы детей будут поверхностными, но педагог их не дополняет, не корректирует.)* Как называются хлебобулочные изделия, которые продаются на прилавках магазинов? *(Хлеб, батон, булка, бублик, рогалик, пирожки, сушки, слойки, ватрушки, торт и т. д.)*

- Давайте подробнее познакомимся с тем, как люди получают хлеб.

2. Рассказ воспитателя и рассматривание иллюстраций.

- Ребята, такое разнообразие хлебобулочных изделий было не всегда. Когда-то человек попробовал жевать зерна, они показались ему очень вкусными. Затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку, а из муки месить тесто. Хлеб был грубым, тяжелым и не таким вкусным, как сегодня. Затем стали печь хлеб из заквашенно-

го теста.

Без хлеба не обходилось ни одно застолье. Он всегда и везде пользуется почетом и уважением. Гостя на Руси встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили! Вслушайтесь: «Хлеб - всему голова!», «Худой обед, коли хлеба нет», «Будет хлеб, будет обед», «Хлеб на столе, так и стол - престол, а как хлеба ни куска, то и стол - доска».

Раньше хлеб пекли только ржаной (черный). Люди говорили: «Ржаной хлебушко - калачу дедушка».

КАРАВАЙ

Вот лежит каравай

У меня на столе.

Черный хлеб на столе –

Нет вкуснее на земле.

Я. Дягутите

- Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Велико было значение хлеба во время Великой Отечественной войны. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, целлюлозы, пырея, лебеды и т. д. И такой вот хлебушек давали по маленькому кусочку (125 г) на весь день. Люди понимали, что хлеб - это их жизнь, ценили его, берегли даже крошку.

Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине. А кто же занимается выращиванием зерна на полях? (*Хлеборобы.*)

ХЛЕБ

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

Я. Аким

На бескрайних полях люди выращивают много зерна, с помощью которого можно накормить хлебом всю страну. Каждый день в детском саду, школах, магазинах пахнет душистым, свежим хлебом.

- Ребята, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба? (*Агроном, тракторист, комбайнёр, шофер, грузчик, мукомол, пекарь и т. д.*)

- Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Под зиму трактористы пахут землю, чтобы она была мягкая, рыхлая под снегом зимой, а весной, когда снег растает, земля наберет сполна талой воды.

Рано весной землю рыхлят, вносят удобрения и засевают зерном. Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца, растут под привольным ветром все лето. Но вот налились колосья, созрели, стали крепкими и тяжелыми. Новые заботы у хлебороба, как бы не сломались колосья и не полегли.

РУКИ ЧЕЛОВЕКА

Склонила тяжелую голову рожь,
Спасибо вам, солнце, и ласковый дождь!
Спасибо земле, что была моим домом,
И сильным рукам, моим старым знакомым!

Я. Дягутите

- С утра до ночи работают хлеборобы в горячую пору уборки урожая. Упустишь время - осыплется зерно, пропадет урожай. От комбайнов тянутся вереницей грузовики, везут зерно на элеваторы. Там оно может храниться много лет. Полны закрома нашей страны золотого хлеба.

Вот он, хлебушек душистый,
С хрупкой корочкой витой.
Вот он, теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.

И в каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье, наша сила,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло.

- Длинный путь от поля до нашего стола. Действительно, сколько рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикасались к хлебу? (*Руки агронома, тракториста, комбайнёра, шофера, грузчика, мельника, пекаря, кондитера, продавца и т. д.*)

3. Физкультминутка.

Ладушки, ладушки,	Тесто вылезло на стол.
Мы пекли оладушки.	А потом даже на пол
Мы месили тесто,	Тесто убежало.
Тесту в миске тесно.	Начинай сначала.

4. Рассказы детей о том, как они помогали своим мамам выпекать булочки и печенье.

5. Игра «Назови и покажи».

Ц е л ь : развитие словарного запаса.

Дети называют сельскохозяйственные машины и показывают их на иллюстрациях. (Вариант 2: одни дети называют машины, другие - показывают).